

### Ecole Moderne – Semaine du 31 août 2020

Lundi 31 août 2020	Mardi 1 <sup>er</sup> septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Pavé de saumon et pâtes avec gratin de brocolis	Tomates farcies à la viande de bœuf, persil et gruyère râpé avec du riz bio	Omelette au fromage frais et brocolis accompagné de quinoa bio avec menthe fraîche bio	Emincé de poulet sauté aux légumes de saison et sauce soja avec nouilles chinoise
Fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison	Fruits frais locaux de saison

### Ecole Moderne – Semaine du 7 septembre 2020

Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Röstis sautés au chorizo de volaille accompagnés par des haricots verts	Courgettes, tomates et oignons sautés au persil frais et tofu accompagné de riz bio	Jeune Genevois	Poulet aux oignons avec gratin de fenouil accompagné de boulghour
Fruits frais locaux de saison	Fruits frais locaux de saison	Jeune Genevois	Tarte aux fruits frais locaux de saison

### Ecole Moderne – Semaine du 14 septembre 2020

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Pizza végétarienne aux champignons, oignons et gruyère râpé	Risotto aux épinards accompagné de tranchettes de jambon de poulet	Quiche au thon labellisé avec poêlée de courgettes et patates sautées au persil frais	Lasagne au bœuf, oignons et carottes avec une béchamel légère
Fruits frais locaux de saison	Fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison

### Ecole Moderne – Semaine du 21 septembre 2020

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Emincé de dinde aux champignons, oignons et carottes avec penne	Riz bio sauté aux œufs accompagné de légumes de saison avec herbes aromatiques	Ragoût de bœuf avec carottes et oignons accompagné de riz complet bio	Gratin de courge et pommes de terre avec béchamel légère et gruyère râpé
Fruits frais locaux de saison	Fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison

## Ecole Moderne – Semaine du 28 septembre 2020

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1 <sup>er</sup> octobre	Vendredi 2 octobre
Tagliatelles aux légumes de saison avec pois chiche, sauce tomates et herbes aromatiques fraîches	Poulet et patates au four accompagné de carottes	Tofu sauté au pak choï, oignons rouges, courgettes avec sauce soja et riz complet	Dinde à la crème légère, légumes de saison et purée de pommes de terre
Fruits frais locaux de saison	Fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison